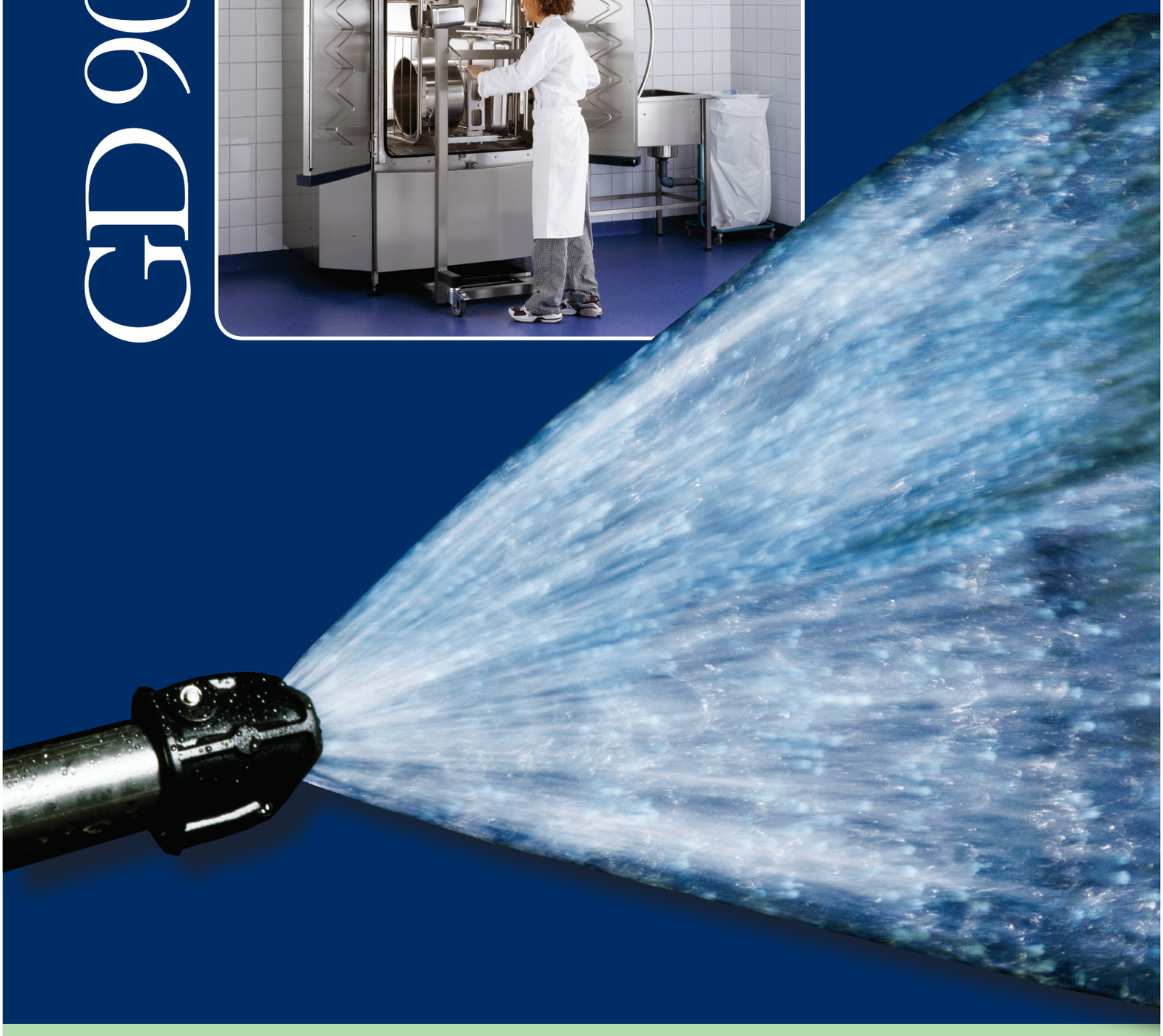
GO-TECH

GD 900



Pas de trempage, pas de grattage

Nettoyage GO-Tech

Batterie de cuisine hygiéniquement propre

Bonnes conditions de travail

Faible impact sur l'environnement

Capacité élevée

Jusqu'à 3000 repas/jour

Le choix idéal pour les grandes cuisines.

GRANULDISK®

Caractéristiques techniques

Poids	■	685 kg machine remplie
Volume de cuve	■	165 litres
Quantité de granules	■	16 kg
Force de lavage	■	conc. de granules 10 %
Temp. eau de lavage	■	65 °C
Temp. eau de rinçage	■	85 °C
Volume eau de rinçage	■	14 litres/programme de lavage. Pour atteindre 3600 HUE conf. à ANSI/ NSF 3, 2001, il est nécessaire d'avoir 14 litres. Sinon, la quantité peut être réduite à 5 litres.
Programme de lavage	■	court 2 min 40 s
	■	normal 4 min 40 s.
	■	long 6 min 40 s. Programme sans granules : 1 min. plus court.
Temps pour la condensation	■	1 minute
Configuration	■	GD 900 Compact avec rack extractible.
	■	GD 900 Flow System avec 1 chariot et 2 racks amovibles
	■	GD 900 Freeflow System avec 2 chariots et 2 racks amovibles.
Volume de chargement	■	450 litres L 540 x H 1060 x P 680 mm
Capacité	■	8 bacs GN 1/1, 200 mm
	■	16 bacs GN 1/2, 200 mm ou ustensiles équivalents.
Capacité maxi./h	■	Freeflow/Flow/Compact 144/122/115 bacs GN 1/1.
Capacité normale/h	■	Freeflow/Flow/Compact 90/81/78 bacs GN 1/1.
Tension**	■	400 V (std.) : triphasé, terre
	■	230, 415 et 440 V (option) : triphasé, terre
Fusible**	■	400 V : 40 A (vapeur 20 A, eau froide 50 A)
	■	230 V : 63 A (vapeur 25 A)
	■	415, 440 V : 40 A
Fréquence	■	50 Hz ou 60 Hz
Puissance maxi.	■	21 kW (vapeur 5 kW, eau froide 29 kW)
Pompes de lavage (2)	■	2,2 kW/pompe
Pompe de rinçage	■	0,37 kW
Thermoplongeur, cuve de lavage/rinçage*	■	16 kW
Indice de protection	■	IP 55
Eau chaude	■	1/2" (DN15), 55-65 °C, 3-7°dH. **N.B.** Ne pas utiliser d'eau osmosée ni d'eau entièrement déminéralisée.
Pression/débit d'eau chaude	■	1-6 bars / 25 litres/min.
Eau froide (condensation)	■	1/2" (DN15), 3-7°dH
Pression/débit d'eau froide	■	3-6 bars / 15 litres/min.
Détergent et produit de rinçage	■	Signaux 24 et 230 VAC dans un boîtier séparé.
Capacité de ventilation recommandée	■	Sans condensation 700 m^3/h
	■	Machine avec condensation 200 m^3/h
Évacuation	■	Tuyau Ø 32 mm
Puits collecteur	■	Capacité nécessaire 100 litres/min.
	■	La machine ne doit pas être placée directement au-dessus du puits collecteur.

* Ne fonctionnent pas simultanément.

** Pour des données spécifiques à la machine livrée, veuillez vous référer à la plaque d'identification de la machine.

- Le modèle GD 900 peut être livré pour le chauffage à vapeur ou avec raccordement d'eau froide.
- La machine GD 900 est livrée avec un câble électrique de 2,5 mètres à brancher à l'interrupteur principal sur le mur. L'interrupteur principal n'est pas inclus dans la livraison.

La livraison comprend un manuel d'utilisation et d'entretien, un film d'instruction muet sur CD, ainsi qu'une affiche murale reprennant les pictogrammes d'utilisation.

Ingénierie solide combinée à une technique bien éprouvée

GRANULATE OPTIMIZED WASHING TECHNOLOLY (GO TECH) est notre désignation pour la technique unique de lavage qui, grâce à l'effet décapant des granules, élimine à la fois le besoin de trempage et de grattage de la batterie de cuisine. Les granules enlèvent efficacement les restes de nourriture, même brûlés et les plus incrustés, et les ustensiles de cuisine sont de nouveau propres et brillants en quelques minutes seulement.

DESTINÉS À LA RESTAURATION COMMERCIALE OU COLLECTIVE, les modèles GD 900 peuvent gérer des productions de 100 à 4000 repas par jour. Les limites sont variables et dépendent essentiellement de la façon dont la production est organisée (restauration gastronomique ou restauration de collectivités)

Complétement adaptable aux besoins spécifiques de la clientèle, le lave-batterie à projection de granules assure un retour rapide des plats vers la production. Et dans les cuisines des hôpitaux, elle a une capacité qui peut se mesurer aux machines à convoyeur. Si l'on souhaite augmenter la capacité, d'autres machines peuvent être ajoutées à l'installation – une seule personne suffit pour tout gérer.

1. Grâce au système "Air Gap" intégré, aucune contamination du réseau d'eau propre (norme EN1717).
2. L'unité de condensation réduit la quantité de vapeur.
3. Panneau de commande situé à hauteur des yeux. Pictogrammes de selection des programmes. Minuteur affichant le temps de cycle restant a effectuer. Températures de lavage et rinçage en lecture directe sur l'écran.
4. Fonction GD Memo™ integrée permettant de rappeller lorsqu'il est nécessaire de changer l'eau de lavage, de renouveller les granules ou d'effectuer l'entretien technique de la machine.
5. Bras de lavage amovibles sans outils, pour le nettoyage.
6. Grille de protection de la pompe.
7. Fonction intégrée pour la documentation HACCP et d'hygiène, GDTdirect™. Lecture directe sur l'écran ou sur un ordinateur externe.
8. Capteur de température rapide pour une information et une hygiène sûres.
9. Rinçage final contrôlé avec de l'eau à 85° pendant 30 secondes, ce qui garantit 3600 HUE (Heat Unit Equivalent) conformément à la limite recommandée par ANSI/NSF.
10. Volume d'eau de rinçage assuré avec la pompe de rinçage.
11. Collecteur de granules facilitant le nettoyage et le contrôle de la quantité/qualité des granules.
12. Boitier de connection intégré pour les produits détergents et rinçants.
13. Quatre bras de lavage répartissent l'eau et les granules sur les élements à laver.
14. Système de séparation des granules permettant d'effectuer un lavage avec ou sans granules.
15. Armoire électrique intégrée et facile d'accès.
16. Multi-rack de chargement permettant de laver bacs gastronormes, marmites, casseroles, etc...

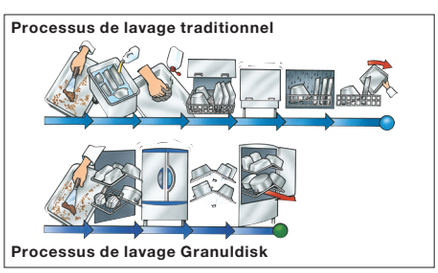
Gamme de produits GD 900

GD 900 est notre plus grand modèle de machine, et se décline en 3 versions :

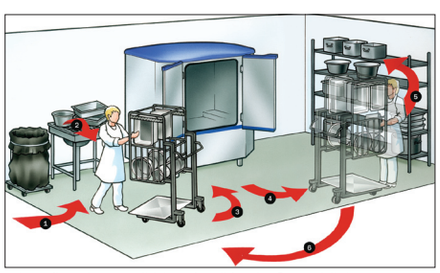
- **GD 900 COMPACT** permet d'assurer un espace de plonge fonctionnel dans un espace réduit. Le modèle est donc idéal pour les cuisines où la surface est limitée. GD 900 COMPACT est équipé d'un rack extractible qui permet de charger directement les ustensiles; ce rack extractible equipé de ses accessoires fournis de série permet de laver la plupart des ustensiles.
- **GD 900 FLOW SYSTEM** est équipé de racks amovibles et d'un chariot à racks qui permet un flux efficace et rapide de la batterie à laver. Un rack peut être lavée tandis qu'un autre est rempli ou vidé. Si le besoin de capacité augmente, il est facile de compléter le système GD 900 FLOW SYSTEM par autant de racks que nécessaire.
- **GD 900 FREEFLOW SYSTEM** se caractérise par une flexibilité et une souplesse d'adaptation hors pair aux exigences imposées par le client ou par l'espace consacré au lavage de la vaisselle. Le multi-rack est chargé directement sur le chariot, ce qui permet d'économiser de la place et de réduire le nombre d'opérations. L'un des principaux atouts est de pouvoir charger les ustensiles dans le rack à différents endroits de la cuisine pour ensuite les transporter avec le chariot jusqu'au lave-batterie. À la fin d'un cycle de lavage, il suffit de ranger les ustensiles directement à leur place. GD 900 FREEFLOW est équipé de deux racks et de deux chariots à racks, et peut être complété suivant les besoins.

Avantages GO Tech

- HYGIENIQUEMENT PROPRE. Grâce à l'effet décapant des granules la batterie de cuisine devient visiblement propre; le rinçage final grâce au flux contrôlé d'eau à une température de 85° C et un temps de contact de 30' permet d'obtenir une batterie de cuisine désinfectée. La température élevée et la quantité d'eau font que tous les micro-organismes sont neutralisés et que 3600 HUE (Heat Unit Equivalent) sont obtenus (conformément à ANSI/NSF* 3, 2001), permettant ainsi de repondre à l'un de point de contrôle de l'HACCP.
- FLUX DE LAVAGE EFFICACE DANS LA CUISINE. L'utilisation simple de nos lave-batterie permet d'optimiser la gestion des ressources en personnel de cuisine. Les ressources supplémentaires peut être utilisé pour d'autres tâches dans la cuisine. Par exemple, le personnel qui s'occupe de la vaisselle peut aider les cuisiniers pour faciliter leur travail.
- ERGONOMIE DU POSTE DE TRAVAIL. Plus de charges lourdes à transporter, plus de mauvaises postures de travail: toutes les opérations sont réalisées à hauteur d'homme - plus de contact avec les produits détergents - Nos machines permettent de contribuer à une amélioration du poste de travail et à accroitre la satisfaction du personnel.
- INVESTISSEMENT ÉCOLOGIQUE ET RENTABLE. En réduisant la consommation d'eau, d'énergie et de détergents, l'impact sur l'environnement est également réduit. Par ailleurs celà permet également de réduire le coût du lavage de moitié, et d'obtenir un retour sur investissement entre 1 à 2 ans.



Lorsque le trempage et le grattage ne sont plus nécessaires, le personnel a plus de temps et d'espace – des ressources qui peuvent être mieux utilisées ailleurs.



Les flux de travail bien étudiés de Granuldisk améliorent à la fois l'efficacité et les conditions de travail pour le lavage de la batterie de cuisine.

* ANSI = American National Standards Institute, NSF = National Sanitation Foundation International

Accessoires

GD 975 MULTI-RACK POUR 8 BACS GN 1/1
Pour tous les bacs GN 1/1 et 2/1 GN, les marmites, les casseroles, les cuves de batteurs, etc... sont insérés directement dans la partie inférieure du rack.

Possibilité 1 : L'illustration montre un multi-rack, avec deux séparateurs (GD 956), chargé de bacs GN de différentes tailles.

Possibilité 2 : L'illustration montre un multi-rack, avec deux séparateurs (GD 956), chargé de bacs GN de différentes tailles, de cuves de batteurs, de marmites et de poëles.

Ustensile	Ø maxi. mm	Prof. maxi. mm	Quantité marmites	Quantité GN 1/1
GN 1/1		200		8
GN 2/1		200		4
Marmite moyenne	340	250	4	4
Marmite moyenne	340	540	2	4
Grande marmite	470	540	1	4
Grande marmite	500	450	1	4
Grande marmite	700	380	1	2

GD 956 SÉPARATEUR POUR BACS GN (GN 1/9 À 2/3)
GD 956 s'adapte entre les glissières du rack. Un séparateur est toujours fourni avec la machine.

Taille des bacs GN	Qtité maxi. de bacs, prof. maxi. 200mm	Qtité séparateurs (GD 956)	+ autres bacs
1/2	16	4	0
1/3	8	4	8 x GN 2/3
1/4	32	4	0
1/6	16	4	8 x GN 2/3
1/9	24	4	8 x GN 2/3
2/3	8	4	8 x GN 1/3 ou 16 x GN 1/6 ou 24 x GN 1/9

GD 950 SUPPORT UNIVERSEL
Pour bacs ABC, marmites et casseroles de moyenne taille et autres ustensiles qui peuvent être suspendus aux crochets. GD 950 s'adapte dans l'une des glissières supérieures du rack.

GD 951 PORTE-LOUCHE
Pour louches, fouets et ustensiles similaires. GD 951 s'adapte dans l'une des glissières supérieures du rack.
- Capacité : 22 ustensiles

GD 953 PORTE-COUVERCLE
Panier dans lequel des couvercles, des plateaux et d'autres ustensiles similaires peuvent être lavés. GD 953 s'adapte dans les glissières inférieures du rack.
- Dimensions maxi. des ustensiles : hauteur 450 mm, largeur 530 mm, profondeur 20 mm
- Capacité : 10 pcs.

GD 954 SUPPORT POUR BACS GN 1/3, 1/6, 1/9
Support comportant des glissières sur trois rangées pour des petits bacs. GD 954 s'adapte dans l'une des glissières supérieures du rack.
Avec un support GD 954; chaque rangée peut avoir l'une des configurations suivantes :
- 2 x GN 1/3 et
- 4 x GN 1/6 et
- 6 x GN 1/9

Avec quatre GD 954; la capacité totale est la suivante :
- 24 x GN 1/3 ou
- 48 x GN 1/6 ou
- 72 x GN 1/9

Accessoires, suite

GD 955 SUPPORT POUR PETITS RÉCIPIENTS
Support pour petits récipients, marmites ou autres ustensiles qui ne peuvent pas être suspendus ou qui sont trop petits pour être mis tels quels dans le multi-rack.
- 3 x petits récipients/marmites ; env. Ø 220 mm (profondeur maxi. 175 mm)

GD 651 PANIER À FILET POUR LOUCHES ET FOUETS
Panier à filet pour louches, fouets, récipients, petites casseroles ou autres ustensiles de petite taille.
- Capacité : 10 ustensiles d'une longueur maximale de 550 mm

GD 941 COLLECTEUR DE GRANULES
Le collecteur sert à rassembler les granules rapidement et aisément en vue de leur nettoyage et du contrôle de leur quantité. Chaque collecteur de granules a une contenance de 8 kg.

GD 942 TÔLE ANTI-GOUTTES, MUR
Se fixe au mur sous le rack pour éviter que de l'eau ne se répande. La plaque peut être relevée contre le mur quand elle n'est pas utilisé et peut être enlevée pour être nettoyée.

GD 976 CHARIOT À RACK
Chariot pour une utilisation simple et ergonomique des racks pour les modèles GD 900 Flow et Freeflow.
GD 944 TÔLE ANTI-GOUTTES, CHARIOT
Empêche que des gouttes d'eau ne tombent sur le sol lors du déplacement du rack. La tôle est amovible pour faciliter le nettoyage.

GD 946 PORTE-ACCESSOIRE
Utilisé pour ranger les accessoires qui ne sont pas utilisés. Le GD 946 se fixe sur l'un des côtés de la machine.
- Capacité : 3 accessoires

GD 972 CROCHETS À RACK AVEC PROTECTION MURALE
Les crochets sont utilisés pour suspendre le rack lors du chargement et du déchargement des ustensiles à partir du multi-rack GD 975.

GD 973 PORTE-RACK
Porte-rack avec pieds réglables. GD 973 est une alternative au montage mural avec GD 972.

GRANULES GD 50
Le seau contient 20 kg de granules d'origine Granuldisk AB. Les granules ont la composition, les propriétés chimiques, la forme et la taille exactes pour un fonctionnement optimal avec les lave-batteries Granuldisk. Ils sont suffisamment durs pour enlever efficacement les salissures, tout en étant suffisamment souples pour ne pas rayer ou endommager la batterie de cuisine. Le matériau des granules est accepté pour une utilisation en contact avec des produits alimentaires.

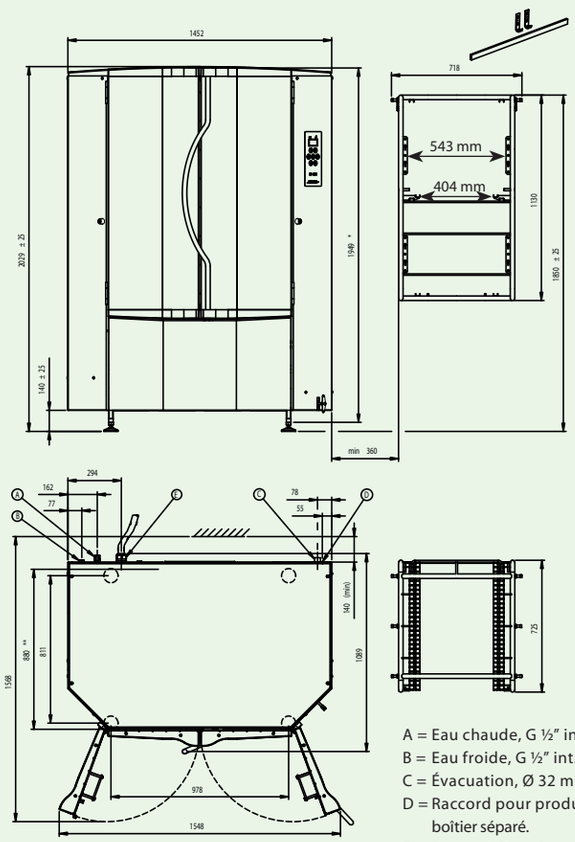
Documentation HACCP et enregistrement des parametres de fonctionnement

GRANULDISK® DOCUMENTATION TOOL, GDTdirect™ est une fonction intégrée qui enregistre les paramètres de fonctionnement du lave-batterie ainsi que les points de contrôle critiques nécessaires à la conformité HACCP. La fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

1. Les données de fonctionnement pour les 100 derniers programmes de lavage sont relevées directement dans la fenêtre du panneau de commande.

2. Pour un enregistrement complet de tout l'historique, un ordinateur externe peut-être connecté à la machine. Les données de fonctionnement sont alors enregistrées dans des fichiers séparés. Le format de fichier est compatible avec les programmes d'Office et peut facilement être copié dans Excel, par exemple pour analyser les statistiques de fonctionnement. La configuration requise pour le branchement d'un PC externe est Windows 2000 ou Windows XP.

Plan d'installation



A = Eau chaude, G ½" int., 55-65 °C, 3-7 °dH, 1-6 bar, 25 litres/min.
B = Eau froide, G ½" int., 3-7 °dH, 3-6 bar, 15 liter/min.
C = Évacuation, Ø 32 mm, capacité 100 litres/min.
D = Raccord pour produit détergent, signaux 24 et 230 VAC dans un boîtier séparé.
E = Raccord électrique, câble de 2,5 m, 400 V (standard), triphasé, terre, 40 A, 21 kW.
* Hauteur minimum de passage (toit et pieds enlevés).
** Largeur minimum de passage (toutes pièces démontables ôtées).

04.2006 FR Granuldisk AB se réserve le droit d'apporter des modifications techniques aux produits. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreurs d'impression.

Granuldisk AB
Jägershillgatan 15
SE-213 75 Malmö, Suède
Tél. :+46 40 671 50 60
Fax : +46 40 21 07 21
E-mail : info@granuldisk.com
Site Web : www.granuldisk.com

Granuldisk s.r.l.
Corso Unione Sovietica 612/3/A
IT-10135 Torino, Italie
Tél. : +39 011 3970 085
Fax : +39 011 3472 752
E-mail : info@granuldisk.com
Site Web : www.granuldisk.com

Granuldisk s.a.r.l.
5-7 rue Edouard Jeanneret, Technoparc
FR-78300 Poissy, France
Tél. : +33 1 39 22 28 28
Fax : +33 1 39 22 28 29
E-mail : info@granuldisk.fr
Site Web : www.granuldisk.com

Granuldisk GmbH
Weststraße 16
DE-59199 Bönen, Allemagne
Tél. :+49 2383 95 37 35
Fax : +49 2383 95 37 36
E-mail : info@granuldisk.com
Site Web : www.granuldisk.com

GRANULDISK®

GRANULDISK AB

CERTIFIED ISO 9001: 2000 SEMKO-DEKRA